



































Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 30 au 4 Octobre 2024




| Lundi | Mardi végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|---|
| <p>Choux blanc vinaigrette   </p> <p>~~~~~</p> <p>Penne regate Bio  </p> <p>Lentilles vertes du Puy, tomate et basilic  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage aop </p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison (Raisins)</p> | <p>Œuf dur bio mayonnaise  * </p> <p>~~~~~</p> <p>Rôti de dinde à la moutarde  </p> <p>Riz pilaf </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit bio maison  </p> | <p>Avocat sauce aurore </p> <p>~~~~~</p> <p>Chunks de volaille </p> <p>Ratatouille niçoise  </p> <p>~~~~~</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Biscuit spéculos</p> | <p>Carottes râpées Bio vinaigrette   </p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de poisson  </p> <p>Pomme vapeur </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt aux fruits Bio </p> | <p>Feuilleté au fromage ~~~~~</p> <p>Langue de bœuf sauce charcutière  </p> <p>Haricots verts à la lyonnaise   </p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison (Pomme bio de Gâtine) </p> |
| Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) |

Gouter

Beignet / compote

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Haute valeur
environnemental

 Appellation d'origine
protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local


 Label rouge

 Paysan breton

 Pêche durable

 Viande de France


















 Agriculture
biologique
Indication
géographique
protégée

 Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 7 au 11 Octobre 2024




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jedi Repas Irlandais | Vendredi Végétarien |
|---|---|---|--|---|
| <p>Salade périgourdine (salade , tomate, gésier)</p>  <p>Poisson pané</p>  <p>Petits pois bio à la française</p>  <p>Fromage portion bio</p>  <p>Fruit frais bio (Banane bio)</p>  | <p>Concombre vinaigrette à la menthe</p>  <p>Paleron de bœuf façon pot au feu</p>  <p>Frites fraîches</p> <p>Fromage</p> <p>Entremet vanille au lait de Pample</p>  | <p>Radis beurre</p>  <p>Escalope de dinde sauce poulet</p>  <p>Riz pilaf</p>  <p>Glace</p> | <p>Terrine de saumon maison</p>  <p>Boulette d'agneau sauce brune</p>  <p>Beignet de brocolis</p> <p>Fromage frais</p> <p>Cake à la carotte</p>  | <p>Salade de pomme de terre bio au tofu et maïs</p>  <p>Quiche aux 3 fromages (gouda , mozzarella, emmental)</p>  <p>Mâche nantaise</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>Fruits frais (Raisin origine France)</p> |
| Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) |

Gouter

Fruit frais / Pain au lait

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture
biologique



Indication
géographique
protégée


































Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 14 au 18 octobre 2023



« la semaine du goût »

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|--|
| Crème de foie cornichon  | Choux rouge et dés de pomme au vinaigre de cidre  | Champignons et saint Nectaire laitier   | Céleri rémoulade   | Salade de riz (Tomate, olive verte œuf bio, ciboulette)   |
| Steak haché sauce choron  | Sauce tomate ricotta basilic  | Sauté de poulet fermier     | Cassoulet (Haricot lingot, tomate, saucisson à l'ail, saucisse de Montbéliard igp)    | Poisson du marché sauce bonne femme   |
| Carottes bio au cumin   | Torti épinard  | Pomme rosty  | Petit suisse bio  | Mousseline de butternut curry  |
| Fromage  | Fromage portion  | Cake à la banane et pépète de chocolat Crème anglaise  | Compote maison aux 3 pommes bio (golden, gala, red délicious)   | Crème chocolat au lait maison façon Danette  |
| Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) | Pain bio artisanal (agriculture raisonnée) |

Gouter

Pain au chocolat / compote

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture
biologique



Indication
géographique
protégée



Recette traditionnelle